



## Prioritätsbescheinigung über die Einreichung einer Gebrauchsmusteranmeldung

**Aktenzeichen:** 203 00 983.5

**Anmeldetag:** 23. Januar 2003

**Anmelder/Inhaber:** Mederer GmbH, Fürth/DE

**Bezeichnung:** Bonbon

**IPC:** A 23 G 3/00

Die angehefteten Stücke sind eine richtige und genaue Wiedergabe der ursprünglichen Unterlagen dieser Gebrauchsmusteranmeldung.

München, den 8. Januar 2004  
**Deutsches Patent- und Markenamt**  
**Der Präsident**

Im Auftrag

A handwritten signature in black ink, which appears to be 'Wallner', is written over the text 'Im Auftrag'.

## Bonbon

Die Erfindung betrifft einen mehrschichtigen Bonbon. Derartige Bonbons sind z. B. als Gelee-Bonbon mit Schokoladenüberzug bekannt.

5

Es besteht der Bedarf an Bonbons, die gegenüber diesen bekannten Bonbons ein anderes, neues Geschmackserlebnis bieten.

10

Die Aufgabe, diesen Bedarf zu decken, löst ein Bonbon mit den im Anspruch 1 genannten Merkmalen.

15

Bei einem derartigen Bonbon ergibt sich eine neue Geschmackskombination, die gebildet wird aus dem fruchtigen Geschmack der Fruchtgummi-Masse einerseits und der cremeartigen Konsistenz und dem hierdurch bestimmten Geschmack der fetthaltigen Schicht andererseits. Unterstützt wird das Geschmackserlebnis zusätzlich durch die zuckerhaltige Außenschicht.

20

Eine fetthaltige Schicht nach Anspruch 2 kann in verschiedenen Geschmacksrichtungen ausgeführt sein. Diese Geschmacksrichtungen können insbesondere auf den jeweiligen Fruchtgeschmack der Fruchtgummi-Masse abgestimmt sein.

25

Eine zuckerhaltige Außenschicht nach Anspruch 3 gibt in Verbindung mit der darunter liegenden weicheren fetthaltigen Schicht, insbesondere beim Kauen des Bonbons, aufgrund des Aufbrechens der Dragierung ein zusätzliches Geschmackserlebnis.

Eine Außenschicht nach Anspruch 4 lässt sich gefällig einfärben. Insbesondere lässt sich eine Vielzahl derartiger Bonbons in verschiedenen Farben ansprechend verpacken.

- 5 Ein Ausführungsbeispiel der Erfindung wird nachfolgend anhand der Zeichnung näher erläutert. Die einzige Figur zeigt einen teilweise aufgeschnittenen Bonbon.

- 10 Der insgesamt mit 1 bezeichnete Bonbon hat einen Durchmesser von ungefähr 15 mm und weist einen Kern 2 aus einer Fruchtgummi-Masse auf. Der Kern 2 hat einen Durchmesser von ungefähr 10 mm. Umhüllt wird der Kern 2 von einer fetthaltigen Schicht 3 in Form einer Fettglasur, d. h. einer schokolendenähnlichen Masse, bei der Kakaobutter durch ein anderes Pflanzenfett ersetzt wurde. Die fetthaltige Schicht 3 hat eine Stärke von  
15 etwa 2 mm und enthält eine Geschmacksträger-Substanz in Form von Joghurt, welches in Pulverform in die fetthaltige Schicht 3 eingerührt wurde. Anstelle der Fettglasur kann als fetthaltige Schicht 3 auch eine Schokolade, z. B. weiße Schokolade, eingesetzt sein.

- 20 Die fetthaltige Schicht 3 wiederum ist umhüllt von einer zuckerhaltigen Außenschicht 4, die als dünne Dragierung ausgeführt ist. Die zuckerhaltige Außenschicht 4 ist eingefärbt. Hierfür können bekannte Lebensmittelfarben eingesetzt werden. Die zuckerhaltige Außenschicht 4 weist eine Stärke von deutlich unter 1 mm auf.

## Schutzansprüche

1. Bonbon (1)

- mit einem Kern (2) aus einer Fruchtgummi-Masse,
- 5 - mit einer den Kern (2) umhüllenden fetthaltigen Schicht (3) und
- mit einer die fetthaltige Schicht (3) umhüllenden zuckerhaltigen Außenschicht (4).

10 2. Bonbon nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die fetthaltige Schicht (3) eine Geschmacksträger-Substanz, insbesondere Joghurt, enthält.

15 3. Bonbon nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** die fetthaltige Schicht (3) cremartig ausgebildet ist.

4. Bonbon nach einem der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** die zuckerhaltige Außenschicht (4) als dünne Dragierung ausgeführt ist.

20 5. Bonbon nach einem der Ansprüche 1 bis 4, **gekennzeichnet durch** eine eingefärbte zuckerhaltige Außenschicht (4).

1/1

